



Kookweb.be

Coq au vin.

Benodigdheden:

- Kipfilets
- 100 gr. spek
- 40 gr. boter
- 12 kleine uitjes
- 2 borrels brandewijn
- Zout
- Vers gemalen zwarte peper
- 1 knoflookteentje
- 2 laurierblaadjes
- 1/2 l rode wijn
- 20 gr
- boter
- 250 gr. champignons
- 1 kl. tijm
- 3 eetlepels water
- 2 eetlepels zetmeel
- Peterselie

Bereiding:

Spoel de kip even schoon onder koud stromend water en wrijf ze droog. Het spek in blokjes snijden en laten uitbakken in een grote braadpan. De boter toevoegen en de stukken kip daarin aan alle kanten mooi bruin laten kleuren. Pel intussen de uitjes en halveer ze. Laat ze vervolgens meefruchten in de boter met de kip en overgiet met de brandewijn. Flambeer. Kruiden met zout, peper, knoflook en laurier. Vervolgens overgieten met rode wijn en afgedekt ongeveer 30 min. laten smoren. De champignons schoonmaken en halveren. De boter in een koekepan verhitten en daarin de champignons aanfruchten. Kruiden met tijm en ze vervolgens 10 min. voor het einde van de bereiding bij de kip voegen en laten meesmoren. Schik de gebakken stukken kip met de uitjes, spek en champignons in een serveerschotel. Roer de braadbodem los, bind met losgeklopt zetmeel, laat indikken en kruid. Giet vervolgens de saus over de kip en bestrooi met de verse peterselie.

Recept rubriek: Gevogelte